43e Année. — Tome LXXXIV N° 2169 Paris, 23 Janvier 1936

REVUE DE VITICULTURE

LE CHAMPAGNE ET LA CHAMPAGNE

Nous reproduisons avec joie le texte du très beau discours qui a été prononcé, à Reims, lors des Fêtes nationales du Vin, par M. le Président de la République. L'hommage apporté par le Premier Magistrat du pays au champagne et à la Champagne sera un réconfort pour nos vignerons de l'Est, si cruellement éprouvés par la crise.

Messieurs,

Je me félicite de l'heureux concours de circonstances qui m'amène aujourd'hui à Reims.

Je veux avant tout remercier la Municipalité et le Conseil général de leur cordiale invitation et leur exprimer mes sentiments de profonde gratitude pour leur somptueuse hospitalité et pour l'accueil chaleureux dont, depuis ce matin, le Chef de l'Etat a été l'objet de la part d'une population déférente et enthousiaste.

J'éprouve une grande joie à revenir dans votre ville. Reims est pour moi une très ancienne et très chère amie. Que de fois, allant de Paris vers ma Lorraine natale, m'y suis-je arrêté, admirant la belle ordonnance de ses rues et de ses places et me plaisant à rechercher sur la noble façade de ses monuments et de ses vieux hôtels, à l'ombre des clochers et des tours de ses églises, les secrets d'un illustre passé.

Je l'ai revue au lendemain de la guerre, alors que, ministre des Régions libérées, je parcourais, le cœur serré, le front de l'ancienne bataille pour constater l'étendue des ruines et envisager les moyens de les réparer au plus tôt. C'est ainsi que j'ai été à même de juger de l'horreur de l'œuvre de destruction implacable qui vous avait frappés doublement : elle n'avait pas seulement arrêté le cours de votre vie matérielle, elle avait tenté d'anéantir les témoins les plus sacrés d'une glorieuse histoire.

Une telle infortune n'était pas de taille à vous abattre. Le penser eût été mal connaître l'âme rémoise et son héroïque fidélité à la petite patrie. Vos ancêtres n'en ont-ils pas donné des preuves multiples ? Les Rèmes de Durocortorum n'ont-ils pas obstinément barré la route aux invasions des barbares de l'Est ? Vos évêques-guerriers ne sont-ils pas tombés sur le parvis de leur église pour la même cause ? Les bourgeois de la cité n'ont-ils pas lutté farouchement pour la conquête des franchises communales et la sauvegarde des libertés nationales ? N'est-ce pas à bon droit qu'en 1792 l'Assemblée Législative déclarait solennellement « que Reims avait bien mérité de la patrie » ? Et hier encore vos concitoyens demeurés ici n'ont-ils pas tenu pendant quatre terribles années sous le canon de l'ennemi détruisant votre ville pierre à pierre, avec une endurance, un sang-froid et une vaillance qui ont fait l'admiration du monde ?

Aussi est-ce sans surprise mais avec une satisfaction profonde que je puis à mon tour constater aujourd'hui ce qu'on a justement appelé « le miracle de votre résurrection ». Avec un courage magnifique et une vitalité inouïe vous avez fait surgir de l'amas de décombres, sous lequel elle paraissait devoir rester à jamais ensevelie, une cité toute neuve, parée de beautés nouvelles, plus luxueusement outillée, qui a pu reprendre la vie interrompue et rénover les anciennes traditions de fortune et de gloire.

C'est bien là l'œuvre des fils vaillants de votre race champenoise. C'est aussi celle des hommes avertis et réalisateurs que de tout temps vous avez su choisir pour les placer à votre tête.

Entre eux tous ai-je besoin de nommer celui à qui, depuis longtemps, vous avez accordé le droit de cité parmi vous, à qui hier encore vous avez donné une nouvelle preuve de confiance, votre maire, M. Marchandeau ? Il est venu un jour, vous apportant en don joyeux, avec cette flamme d'enthousiasme qu'il tenait de ses origines méridionales, sa volonté ferme et sa haute intelligence. Il est bien de la lignée de ces échevins ou maires qui surent servir votre ville tout au long de son histoire, des Claude Lespagnol, des Levesque de Pouilly, des Hurtault-Pincard, des Saint-Marceaux, des Charles Arnould, des Pozzi, de ce Docteur Langlet enfin, admirable maire de guerre, devant le monument de qui nous nous inclinions avec respect tout à l'heure.

Ce fut une visite bien émouvante et réconfortante que nous avons faite ce matin.

Après les promenades bien plantées et les squares verdoyants qui nous accueillaient au début de ce parcours, nous nous sommes arrêtés au pied de votre monument commémoratif, de cet autel élevé aux enfants de Reims morts pour la Patrie, à ceux qui tombèrent au front de combat à l'ombre du drapeau comme aux victimes civiles qui succombèrent ici en gardiens obstinés du foyer ancestral.

Nous avons retrouvé ensuite la Porte Mars, l'un des témoins survivants de votre antique splendeur. Puis, après votre Palais de Justice entièrement reconstruit, s'est dressée devant nous dans la majesté de ses tours s'élançant vers l'azur, votre vieille cathédrale, merveilleuse conception de l'art ogival, un des sommets spirituels de notre pays, sanctuaire unique où furent sacrés quarante rois, où semble encore frémir impalpable et toujours présente comme le symbole de notre unité nationale la bannière de la bergère lorraine, votre cathédrale, plus émouvante encore par ses échafaudages posés sur ses blessures à vif et plus sainte aussi du long martyre qui lui fut infligé.

Ensuite, par des rues bien tracées et de spacieuses avenues, quittant le Reims traditionnel, nous sommes allés vers les œuvres modernes de la cité. Nous avons inauguré votre hôpital général, établissement modèle, avec ses services de médecine, de chirurgie et de maternité. Vous l'avez placé dans un site merveilleux dominant d'un côté la ville et, de l'autre, la plaine avoisinante avec des échappées sur la Montagne de Reims, la colline fameuse étincelante de ses vignes.

Nous avons admiré à ses côtés cet « American Memorial Hospital » dû à la généreuse initiative de citoyens américains. L'Ambassadeur Herrick, ce grand

ami de la France dont on révérera toujours la mémoire dans notre pays, en a posé la première pierre en 1925 ; cet hôpital est là pour attester le grand élan de solidarité spontanée qui porta vers nous, aux heures tragiques d'infortune, la grande république sœur.

Revenant ensuite vers le centre de Reims, nous sommes passés devant la vénérable abbatiale Saint-Remi qui garde précieusement sous sa nef le tombeau du grand évêque des Gaules ; nous nous sommes arrêtés devant le vieil hôtel des Fermes, devenu votre Sous-Préfecture, dont la façade noblement restaurée s'aligne sur cette harmonieuse place Royale où l'on peut admirer encore les restes d'une œuvre due au grand sculpteur Pigalle ; enfin nous sommes arrivés dans votre nouvel Hôtel de Ville, réédifié au lieu même du vieux logis commun de la place du Marché-aux-Chevaux que conçurent jadis le maçon Jean Bonhomme et le sculpteur Nicolas Jacques, ce « somptueux et magnifique » édifice où battit pendant des siècles le cœur vivant de la cité, qui s'était écroulé en même temps qu'elle sous les obus ennemis, et qui vient de renaître avec elle, toujours aussi somptueux et aussi magnifique.

Mais, malgré le plaisir que j'éprouve à retracer devant vous les fortes impressions de ma visite à travers Reims, je n'oublie pas l'occasion qui m'y a conduit aujourd'hui, sur l'invitation du Comité National de Propagande en faveur des vins de France.

Il célèbre en effet sa fête annuelle tour à tour dans une des capitales de notre vieux terroir. Il y a deux ans, c'était dans le Mâconnais ; l'an dernier, à Bordeaux, et j'avais le plaisir d'y recevoir des mains de la gracieuse reine des vins bordelais le drapeau fédéral pour le confier à la non moins charmante reine des Vins de Champagne.

Aujourd'hui, c'est la liqueur de Dom Pérignon, l'illustre cellerier de l'abbaye d'Hautvillers, que nous voulons fêter, ce vin à nul autre pareil, le plus spirituel des vins de France, limpide comme la lumière, brûlant comme les rayons du soleil, qui pétille dans les coupes de cristal et dont les bulles irisées s'élancent à l'air libre comme un joyeux espoir. Il est le fruit savoureux de la forte et saine Champagne.

Car si votre province, par la conformation de sa ligne de coteaux concentrique du sud au nord, de la Colline de Montmirail à la Montagne de Reims, semble depuis toujours faire le guet contre les invasions et protéger Paris ; si, comme le chante ce Rémois, prince des poètes de France, Paul Fort, « Elle est, couvrant ton épaule, quand tu t'élances, ô Gaule, un clair bouclier qui tinte avec l'Ardenne pour pointe », c'est aussi sur la pente de ces mêmes coteaux, baignés de blonde lumière, abrités des vents trop froids, qu'autour de vos bourgs propres et coquets poussent les vignes riantes et rectilignes qui quadrillent le sol et lui donnent à perte d'horizon un aspect tranquille de paix rustique, d'ordre et de gaîté.

Ay, Avize, Verzy, Verzenay, Vertus, Cramant, Sillery, que de noms sonores connus dans le monde entier ! Epernay et Reims aussi, qui gardent sous les voûtes de leurs caves cathédrales creusées à même le sol de craie, les bouteilles de ces crus millésimés qui se répandent ensuite aux quatre coins du globe.

Ce vin qui suscite l'enthousiasme tempéré d'ironie, combien de lèvres illustres ont puisé leur inspiration dans sa mousse légère ! Ce fruit admirable du terroir français, ne fait-il pas plus pour notre prestige à l'étranger que tant d'autres produits de notre exportation ! Ce suc divin qui donne la santé du corps, l'optimisme à la pensée et le courage au cœur, n'a-t-on pas pu dire de lui qu'il était au loin le bon ambassadeur de l'esprit et du goût français, une claire image de l'âme française !

Oh ! sans doute, il en est parmi vous qui s'étonneront de la chaleur de mes propos ; ils diront qu'ils étaient justes naguère, quand le champagne ruisselant sur le monde apportait un honnête profit à tous ceux qu'il fait vivre, et qu'ils trouvent moins d'écho dans les cœurs quand une crise grave sévit parmi vous, entraînant avec elle de l'amertume et de la misère.

C'est vrai. De grands pays vers qui vos bouteilles capsulées d'or ou d'argent voguaient jadis à pleines carènes ont élevé à leur frontière des barrières prohibitives, certaines même ont fait à un moment donné de la « sécheresse » une doctrine d'Etat, vous avez vu vos chais encombrés de produits invendus, vous n'avez plus trouvé dans votre terre le fruit mérité d'un labeur persévérant.

Pareille situation ne peut durer toujours. Une heure viendra — je la souhaite proche de nous — où les hommes revenant à des traditions anciennes et poussés par une naturelle gourmandise, appelleront à nouveau à eux les bons vins de France dont ils furent toujours si friands.

Dois-je ajouter que dans ses tractations économiques internationales, le Gouvernement n'a garde d'oublier la défense des intérêts vinicoles, j'en prends à témoins MM. les Ministres que j'ai plaisir à voir à mes côtés ce soir. De nouvelles conversations sont entamées à cette heure avec les Etats-Unis d'Amérique. L'éminent ambassadeur qui nous écoute mettrait le comble à nos vœux s'il lui plaisait d'entendre les sollicitations rémoises, comme hier celles de la Lorraine et de l'Alsace, dans le dessein de les aider à prévaloir dans les négociations en cours.

Aussi bien, Messieurs, ne nous faisons pas d'illusion. Le redressement de l'économie champenoise est lié à celui de l'économie générale.

Le jour où les peuples, enfin lassés de la misère commune qui nous étreint tous, en voudront bien revenir, dans les domaines politique, financier, économique et monétaire, aux saines pratiques qui avaient assuré leur bonheur avant la grande tourmente, nul doute que le monde ne connaisse à nouveau une période de prospérité.

La France peut se rendre ce témoignage qu'elle y travaille de toutes ses forces. Elle rejoint les nations attachées à la paix pour tisser avec elles un réseau de sécurité collective capable de dissiper les troubles et les inquiétudes qui empoisonnent l'atmosphère et s'opposent à toute reprise de confiance. Elle défend âprement le principe de la stabilité monétaire sans lequel les transactions commerciales ne peuvent reprendre leur activité d'antan. Elle est toute prête à engager des conversations pour ranimer des échanges qu'un destin tra-

gique amenuise chaque jour davantage. Puissent, dans un temps prochain, ces efforts méritoires être couronnés d'un plein succès !

Au nom des membres du Gouvernement qui m'entourent et au mien, je bois à la Ville de Reims, à son antique renom et à sa jeunesse nouvelle, je bois à la Champagne, à son vin dont c'est bien le tour d'avoir les honneurs d'un toast, lui par qui tant d'autres furent portés, je bois à la France et à la République unies dans nos cœurs par le même amour passionné.

Je lève mon verre en l'honneur des Souverains et Chefs d'Etat des pays dont MM. les Ambassadeurs et Ministres plénipotentiaires ont bien voulu, dans un geste dont nous leur sommes reconnaissants, apporter à la ville martyre d'hier l'assurance de leur affectueuse sollicitude.

ALBERT LEBRUN.

LE CHABLIS

Appellation. — Vinification. — Conservation

Parmi les vins blancs, le « Chablis » est un de ceux qui jouissent depuis de siècles d'une réputation mondiale. Il occupe un des premiers rangs parmi les vins blancs de France. Les caractères des vins de Chablis ont été définis en ces termes par le Dr Guyot, dans le tome III de son magistral ouvrage « *Les Vignobles de France* » : « Spiritueux sans que l'esprit se fasse sentir, ils ont du corps, de la finesse et un parfum charmant ; leur blancheur et leur limpidité sont remarquables ; mais ils se distinguent surtout par leurs qualités hygiéniques et digestives et par l'excitation vive, bienveillante et pleine de lucidité qu'ils donnent à l'intelligence. Malgré la grande réputation dont ils jouissent, à juste titre et depuis longtemps, leur valeur réelle est, selon moi, plus haute encore que leur renommée. »

Cette citation reproduite, depuis, par divers auteurs méritait de l'être également ici ; nulle appréciation aussi élogieuse ne saurait être plus justifiée.

*
* *

Dans un article sur le vin de Chablis, on ne saurait passer complètement sous silence la question de l'appellation « Chablis ». Elle nous paraît même devoir être très succinctement résumée au début de cet article. Un tel vin, en effet, devait être protégé contre les concurrences de nature à le déprécier ; il convenait, d'autre part, de sauvegarder les intérêts des vignerons de Chablis, qui, par un travail opiniâtre et des sélections rigoureuses et avisées, ont su donner à leurs produits une renommée universelle.

Diverses mesures avaient été prises dans ce but avant même la loi du 6 mai 1919. Mais c'est cette dernière loi, complétée par celle du 22 juillet 1927, qui a édicté la procédure à suivre pour l'obtention des appellations d'origine.

L'appellation Chablis a fait l'objet de procès au sujet desquels nous renvoyons à nos articles publiés dans la *Revue de Viticulture* : « *L'appellation Chablis et*

le Kiméridgien » (30 déc. 1926) et « *L'appellation Chablis* de 1919 à 1929 » (16 octobre 1930).

Comme complément de ces articles, nous ajouterons ce qui suit : un accord établi par l'Union des propriétaires-vignerons de Chablis et des membres du Syndicat du Commerce en gros des vins de l'Yonne, accord ratifié par jugement du Tribunal d'Auxerre du 26 juillet 1929, n'a reconnu l'appellation Chablis qu'aux vins du cépage Pinot blanc dit : « Beaunois » des communes ci-après (outre Chablis, bien entendu) : Chichée, Chemilly-sur-Serein, Poilly-sur-Serein, Préhy, Courgis, Beines, Poinchy, Maligny, Milly, La Chapelle-Vaultpelteigne, Villy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Fontenay, Fyé, Fleys, Rameau (hameau de Collan), Béru, Viviers. Dans ces mêmes communes et dans celle de Chitry (cette dernière n'ayant pas droit à l'appellation Chablis), les vins de tous les autres cépages à l'exclusion des hybrides producteurs directs ont reçu l'appellation « Bourgogne des environs de Chablis ».

En ce qui concerne l'appellation « Chablis », nous avons reproché à cet accord consacré par justice, de n'avoir fait aucune espèce d'allusion au terrain, malgré l'influence prépondérante de cet élément sur les caractères du vin, influence sur laquelle avait insisté M. Capus, promoteur de la loi du 22 juillet 1927. L'accord de 1929 méconnaît ainsi l'une des conditions primordiales dont dépendent les caractères d'un vin. Faute d'avoir tenu compte des directives de la loi du 22 juillet 1927, il eût été, à notre avis, susceptible d'être infirmé en appel. Mais n'ayant pas prévu les préjudices qui pouvaient leur être causés dans l'avenir, les propriétaires intéressés de Chablis n'ont pas fait appel du jugement. Celui-ci a donc acquis l'autorité de la chose jugée.

Aussi, sont-elles vaines toutes les récriminations qui n'ont cessé de s'élever depuis, de la part du Syndicat des Grands Vins et Grands Crus de Chablis et du Syndicat des Viticulteurs-Propriétaires des Grands Crus de Chablis. Ils réclament la révision du jugement de 1929, pour que l'appellation soit mise en harmonie avec les principes de la loi de 1927. En conséquence, la délimitation du vignoble chablisien est remise en question, dans le but de la limiter à certains terrains. Un arbitrage est actuellement en perspective, qui pourra faciliter des dispositions nouvelles, arbitrage dont le principe a été accepté par les parties en cause, lors d'une réunion du 1er septembre dernier, tenue en l'Hôtel de Ville de Chablis.

Un autre procès que nous n'avons pas eu l'occasion d'exposer dans la *Revue* a été intenté en 1932 dans les circonstances suivantes : le producteur d'un vin du « climat » « Les Preuzes », situé sur le même versant que le « climat » « Vaudésir », dont le vin atteint plus de qualité et un prix plus élevé que celui « des Preuzes », avait eu la prétention de le dénommer « Côte de Vaudésir, Les Preuzes », d'où une confusion possible avec le cru de « Vaudésir ». Il prétendait, en outre, pouvoir dénommer son vin du « climat » « Les Forêts », situé sur le même versant que Montmain, « Côte de Montmain, Les Forêts », d'où confusion possible avec le cru de « Montmain », supérieur à celui des Forêts.

Un jugement d'Auxerre a débouté le propriétaire de ses prétentions et a con-

firmé que, conformément aux usages de Chablis, les crus sont dénommés du nom du « climat » exclusivement, sans addition pouvant faire naître une confusion avec un cru de qualité et d'un prix supérieurs.

Ce jugement a une très grande importance, car il réduit à néant la prétention de certains propriétaires, tendant à réunir sous le nom du meilleur de ces crus devenu porte-drapeau (Vaudésir dans un cas, Montmain dans un autre), des crus voisins moins appréciés.

Par le jugement précité, les appellations restent donc conformes aux usages, les crus sont désignés à Chablis d'après les « climats » ou lieux dits, soit, par exemple, pour les premiers crus : Vaudésir, Valmur, les Clos, Blanchots, Grenouilles, Les Preuzes, Bougros, Mont de Milieu, etc... ; pour les seconds crus : Montmain, Les Forêts, Vaillons, Beugnon, Mélinots, etc...

Une dernière considération que nous n'avons pas davantage que la précédente eu l'occasion de mentionner dans la *Revue* mérite de l'être cependant.

Certains négociants comprennent dans leurs prix courants de nombreuses appellations fantaisistes, dites marques déposées. Quelques-unes d'entre elles peuvent prêter à confusion avec un cru supérieur. Or, la loi du 1er janvier 1930, dans son article 3, spécifie : « Est interdit dans la dénomination des vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine, l'emploi des mots tels que Clos, Domaine, Moulin, Tour, Côte, Cru, Monopole, ainsi que de *toutes autres* expressions susceptibles de faire croire à une appellation d'origine. »

Cet article ne concerne que les vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine ; il ne s'appliquerait donc pas à un « Chablis ». Mais, dans sa circulaire du 10 juin 1931, M. le ministre de l'Agriculture, tout en reconnaissant que l'interdiction ci-dessus ne vise que les vins vendus sans appellation, ajoute « qu'il n'en résulte pas que l'on puisse librement faire usage de dénominations de fantaisie, lorsque les appellations d'origine sont utilisées. On ne doit pas perdre de vue que le décret du 19 août 1921 s'oppose à l'emploi de toutes indications ou signes susceptibles de provoquer, dans l'esprit de l'acheteur, une *confusion sur l'origine* des vins mis en vente. Or, ce danger existera fréquemment, car il suffira pour qu'il en soit ainsi à l'égard du consommateur peu informé, auquel il faut toujours se référer, *d'une ressemblance avec des noms de crus véritables* ».

Nous nous dispensons de citer des exemples que nous avons eu à discuter au cours de récentes expertises. Nous nous bornons à souhaiter que tant de marques déposées disparaissent des prix-courants : la plupart n'ont aucune espèce de signification ; d'autres créent dans l'esprit de l'acheteur, soit une confusion avec un nom de cru véritable, soit une confusion sur la qualité. Elles sont contraires aux usages, qu'il convient de respecter, tels qu'ils ont été définis plus haut.

Si le jugement de 1929 est révisé, il y aura donc lieu d'entourer l'appellation Chablis d'autres garanties que le cépage seul.

Nous avons pensé que ces considérations n'étaient pas superflues dans cet article sur le « Chablis » et nous abordons maintenant la vinification de ce vin réputé.

Contrairement à certains vins blancs très réputés eux-mêmes, qui conservent longtemps des quantités de sucre sensibles, ou aux vins édulcorés, le Chablis est un vin sec. Il est, en outre, limpide, alcoolique, bouqueté et d'une grande finesse, de digestion facile et il se caractérise aussi par une conservation remarquable pendant de longues années.

Ces caractères sont la résultante des conditions de sa production, parmi lesquelles il faut citer principalement : le cépage, qui est le Beaunois, à l'exclusion de tout autre cépage quel qu'il soit ; — le terrain, appartenant, dans la partie moyenne des coteaux, à l'étage Kiméridgien, qui, d'une façon générale, communique aux vins rouges ou blancs qui en sont excrus des qualités fort appréciées. C'est l'étage vignoble par excellence, où sont assis les principaux vignobles de l'Yonne ; — la taille ; celle adoptée par les ancêtres des vignerons chablisiens a eu pour but de mettre plus facilement à fruit le cépage vigoureux qu'est le Beaunois, et d'en obtenir des vins de grande finesse, tout en évitant d'épuiser la souche aussi vite que l'eût fait la taille à longs bois.

L'ancienne taille (courte sur charpente longue) a subi quelques modifications de détail, pour satisfaire aux exigences culturales actuelles, mais le principe en a été conservé ; — enfin, les soins apportés pendant la vinification et au cours des premières années de conservation (1).

*
* *

La vendange s'effectue fin septembre ou courant d'octobre, quand le raisin est aussi mûr que possible, sous réserve de maintenir une acidité suffisante et aussi sous réserve que les maladies et les intempéries n'obligent pas à cueillir prématurément.

La cueillette a lieu dans des paniers en osier et le raisin est versé dans la hotte des porteurs, puis dans des baignoires ou cuves de forme ovale, où l'on évite de le tasser et qui sont placées sur une charrette. Chaque charrette porte habituellement deux baignoires, une petite de 200 à 300 litres et une plus grande de 5 à 600 litres.

Le raisin est porté au pressoir. Parfois, il est d'abord mis en cuve d'attente pendant quelques heures ; mais dès le soir ou le lendemain à la première heure, il est mis au pressoir. Le jus qui s'est écoulé dans la cuve d'attente se réunit dans une grande cuve à celui qui s'écoule du pressoir.

On effectue une première serre ; puis, après avoir relevé les bords du marc, on pioche et on serre à nouveau ; après quoi, on procède à un deuxième piochage du marc et on serre une troisième fois.

Le moût de ces trois serres est rassemblé dans la même cuve que le vin d'écoutage ; leur mélange constitue le vin de cuvée. On le transvase à l'aide de seaux en bois d'environ 50 litres (tines) dans des feuillettes neuves de 132 à 136 litres de capacité.

Quant au marc, il est soumis à un nouveau piochage et à une quatrième serre ; on en obtient le vin de presse. Autrefois, il était mis à part dans des feuil-

(1) Etude sur le Vignoble de Chablis par MM. Eug. Rousseaux et G. Chappaz (*Annales de la Science agronomique française et étrangère*, 1904).

lettes spéciales, avec les fonds de cuve de tirage ; il était collé, blanchi au lait ou au sang de mouton chaud et soutiré lors du troisième remplissage pour servir à ce remplissage. Aujourd'hui, le vin de presse est versé sur le marc suivant.

La plupart des propriétaires chablisiens, qui naguère ne possédaient pas de pressoir, en ont un actuellement. Aussi, les pressoirs ambulants qui assuraient la pressée chez les petits vignerons, de même que les pressoirs fixes, situés dans des locaux communs où l'on pressait les raisins moyennant une redevance proportionnelle aux feuillettes de vin obtenues, deviennent-ils de plus en plus rares.

Le système de pressoir le plus en honneur était et est encore un grand pressoir dit « Troyen », à mouvement horizontal ; la claie est en forme de grand couloir horizontal ; le plateau de presse se déplace par un mouvement d'engrenage que manient deux hommes et il exprime la vendange dans ce couloir. La surface d'écoulement est très grande. Le moût s'écoule dans des cuves en pierre ; on l'en retire avec des tines pour le mettre en feuillettes, comme il a été dit précédemment.

Le moût de cuvée (mélange des trois premières serres) fermente tumultueusement durant quatre à cinq jours ; puis la fermentation baisse. On fait alors un premier remplissage à 2 ou 3 centimètres, avec le même vin de cuvée et on couvre le trou de bonde d'une feuille de vigne ou d'une toile.

La fermentation se poursuit pendant quinze jours à trois semaines.

Trois semaines après que la fermentation tumultueuse est à peu près terminée, c'est-à-dire environ quatre à cinq semaines après la mise en feuillettes, on fait un deuxième remplissage avec du vin de cuvée ; on place alors la bonde, en interposant deux brins de paille pour laisser un espace libre par où le gaz carbonique peut s'échapper.

Trois semaines après ce deuxième remplissage, on en effectue un troisième, et on ferme la bonde convenablement.

Le vin reste ainsi jusqu'au premier soutirage, qu'on effectue dès novembre dans le cas où la vendange aurait été atteinte de Pourriture grise ; mais fin décembre ou commencement de janvier, en année normale.

Le vin est toujours soutiré dans des feuillettes semblables. Les vins peuvent être et sont assez souvent livrés dès le soutirage de janvier (soit janvier 1935, s'il s'agit de la vendange de 1934). Dans le cas contraire, ils sont soumis aux soutirages ci-après : deuxième soutirage, en avril 1935 ; — troisième, en juillet-août 1935 ; — quatrième, en fin septembre ou octobre 1935.

Les locaux sont appropriés pour que la fermentation soit assez rapide et que les vins soient secs sans qu'on ait à craindre de fermentations subséquentes la seconde année.

Si donc la fermentation s'est faite normalement, les vins peuvent être mis en bouteilles en février suivant (1936), après avoir subi un collage précédé d'un tamisage, puis un soutirage trois semaines après. Les bouchons employés sont des bouchons neufs de toute première qualité, pour se garantir complètement contre le plus petit goût de bouchon.

Si les vins ne sont pas vendus avant cette mise en bouteilles, ou si, à cette

époque, il restait encore des traces de sucre fermentescible, les vins sont conservés en fûts et soumis à deux ou trois soutirages par an : au commencement de mars ; — en juin ; — en août ou commencement de septembre.

On fait le plein des feuillettes avec un soin scrupuleux.

Après que les vins ont été mis en bouteilles, ils ne sont plus l'objet de soins spéciaux, car leur conservation est remarquable. La graisse, en particulier, qui atteint assez fréquemment les vins blancs est inconnue à Chablis, les vins de serre ayant apporté au vin d'écoulage le tanin qui est le préservatif de cette maladie.

Les vins si réputés de Chablis sont vendus à des prix variables selon les années. Nous les faisons figurer dans le tableau ci-après :

Cours des vins de la propriété au commerce

(la feuillette de 132 à 136 litres).

Années	Grands Chablis francs	Chablis francs	Bourgogne des environs de Chablis (1) francs
1925	600 à 700 logé	300 à 350	200 à 250
1926	1500 —	600	450
1927	1500 —	700 à 800	300
1928	2000 à 2500 —	1000 à 1500	600
1929	1500 à 1800 —	700 à 750	350 à 400
1930	600 à 350 fût prêté	300 à 400	250 à 300
1931	450 fût —	350	170 à 200
1932	400 fût —	325 à 350	170 à 200
1933	600 à 900 —	500 à 600	250 à 325

Ce tableau montre dans quelles proportions considérables varient les cours d'une année à la suivante (dans la proportion de 1 à 2), ou à deux ou trois ans de distance (dans la proportion de 1 à 3,5). On voit qu'en 1928, les prix de la feuillette ont atteint 2.500 fr. pour s'abaisser certaines années à 400 francs.

Ces cours sont ceux de la propriété au commerce. Il est très difficile de donner les prix de vente directe de la propriété à la clientèle bourgeoise. Ils sont généralement un peu plus élevés, quoiqu'ils soient les mêmes certaines années.

Les débitants achetant seuls ou par intermédiaire du courtier paient assez rarement plus cher que le négociant en gros ; mais ces acheteurs sont plutôt rares, n'ayant souvent pas les fonds nécessaires pour payer les vins à la propriété, sauf, toutefois, les restaurateurs de Paris, qui profitent des prix de gros par l'intermédiaire des courtiers.

Voici, d'autre part, à titre d'indication, quelques prix qui figurent sur les cartes des principaux hôtels de l'Yonne :

(1) Le « Bourgogne des environs de Chablis » des communes précitées ne doit pas être confondu avec le « Chablis ». Il est produit par les cépages français ordinaires (Sacy, Damery, etc.), tandis que le « Chablis » provient exclusivement du Pinot Chardonnay ou Beaunois.

	Bouteille	Demi-Bouteille
Chablis 1915 .... Fr.	40 »	»
Chablis 1919	30 »	16 »
Chablis 1920	22 »	10 »
Chablis 1926	15 »	8 »
Chablis 1927	18 »	»
Chablis 1921	30 »	17 »
Chablis 1928	22 »	12 »
Chablis 1929	25 »	13 »
Chablis Vaudésir 1921	40 »	22 »
Chablis Montée de Tonnerre 1929..........	20 »	12 »

Tels sont les renseignements relatifs à l'un de nos vins qui ont porté le plus au loin le bon renom des vins de France.

Eugène Rousseaux,
directeur honoraire de la Station agronomique et œnologique.

ACTUALITÉS

Georges Wery (P. Viala). — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de décembre 1935 (P. M.). — Le Concours agricole de Toulouse. — Blocage et Distillation, Arrachage : Circulaire officielle de la Direction générale des contributions indirectes du 23 décembre 1935 (de Boisanger, Dubois).

Georges Wery

Nous avons la grande peine et le regret d'annoncer, à nos lecteurs et à ses nombreux amis, le décès, survenu dimanche dernier 19 janvier 1936, de notre fidèle ami Georges Wéry, ingénieur agronome, ancien directeur de l'Institut national agronomique, ancien président de l'Académie d'Agriculture. Ses obsèques ont eu lieu le mercredi 22 janvier ; ses nombreux anciens élèves, ses camarades, ses amis et le monde agricole, officiel ou non, de la capitale lui ont apporté un dernier hommage de reconnaissance pour les services rendus.

G. Wéry laissera certainement un nom en agriculture. Collaborateur d'abord d'Eugène Risler à la tête de l'Institut national agronomique, dont il prit la succession, il a conduit cet établissement dans la voie du progrès scientifique avec un dévouement inlassable et il s'est fait des amis, soit de ses élèves, soit de tout le corps enseignant.

Mais, à côté de ces éminents services administratifs, il laisse une œuvre qui perpétuera son nom. D'abord, ses publications sur le drainage, puis son agenda classique et annuel, depuis nombre d'années, sur l'agriculture, et, enfin, cette belle œuvre de l'Encyclopédie agricole, éditée par J.-B. Baillère et qui ne comprend pas moins d'une centaine de volumes, plusieurs fois réédités pour le plus grand nombre, publication unique au monde et qui fait le plus grand honneur à G. Wéry et à ses collaborateurs.

G. Wéry était un brave et honnête homme, plein de cœur et de bonté agissante ; il n'a jamais eu que des amis et des amis dévoués parmi ses élèves aussi bien que dans le corps enseignant. Il a maintenu à l'Institut national agronomique son prestige scientifique. C'est une belle figure qui disparaît et qui sera,

de tous, regrettée ; il a présidé à une des plus belles périodes de notre établissement supérieur d'enseignement de l'Agriculture.

Nous prions Madame G. Wéry, sa digne compagne, et ses enfants et ses petits-enfants, de croire à la profonde affliction que causera la disparition de leur chef dans le monde agricole, et d'agréer l'hommage amical de nos profonds regrets et de nos plus sincères condoléances.

P. VIALA.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de décembre 1935. — Le *Journal Officiel* du 15 janvier a publié les chiffres suivants qui sont relatifs à un mois de 25 jours seulement, à cause des inventaires et vacances de fin d'année.

Aux sorties de la propriété, près de 5 millions d'hectolitres (4.977.013) contre 3.883.377 en décembre 1934.

La consommation taxée est de 3.983.467 hectolitres contre 3.753.951, soit une augmentation intéressante.

Les stocks du commerce, toujours très élevés, sont de 15.901.046 hectolitres.

Ces chiffres n'apportent pas un changement sensible à la situation qui reste très tendue. Les cours se sont nettement relevés, mais les affaires sont rares et le prix de 8 francs le degré hectolitre n'est pas encore atteint.

P. M.

Le concours agricole de Toulouse. — Pour la 9e fois, cette belle manifestation se tiendra en 1936 dans la capitale du Languedoc, du 21 au 26 avril. Elle comprendra en outre d'une très importante exposition de machines agricoles, des sections de grand élevage, d'aviculture, de produits et matières utiles à l'agriculture, sans oublier les stands de l'horticulture, de la sylviculture, de l'apiculture, de la pisciculture, de l'enseignement rural, etc...

Un grand Congrès d'arboriculture fruitière et des expériences de fours à carbonisation du bois auront lieu au même moment.

Nous reviendrons sur ce Concours qui constitue les véritables assises agricoles de tout le sud-ouest et attire chaque année une foule considérable.

Pour tous renseignements, s'adresser au siège du Commissariat, 9, rue Ozenne, Maison de l'Agriculture, Toulouse.

Circulaire officielle de la Direction Générale des Contributions Indirectes.
Note de service N° 631 du 23 décembre 1935

VITICULTURE. — Blocage et distillation obligatoire d'une fraction de la récolte de 1935. — Transfert de blocage. — Echelonnement des sorties de la propriété. — Dispenses partielles de blocage et de distillation. — Décompte et payement des indemnités d'arrachage de vignes. — Contrôle des déclarations de récolte. — Indivisions successorales.

Un décret du 20 décembre 1935 (annexe N° 1) édicte le blocage d'une partie de la récolte de 1935. La mesure s'applique, d'une part, aux viticulteurs métropolitains et algériens et, d'autre part, aux importateurs de vins étrangers.

I. — Blocage à la propriété

Du fait que les disponibilités de la campagne 1935-36, accusées par la récente statistique de la récolte, excèdent 84 millions d'hectolitres pour la métropole et l'Algérie, le blocage sera, cette année, et en vertu de l'article 3 du décret-loi du 30 juillet dernier, appliqué à partir de 200 hectolitres par exploitation. Comme précédemment, il sera fonction de trois éléments : importance globale de la récolte, rendement à l'hectare et augmentation de la superficie productive du vignoble comparativement à l'année 1928.

Ces trois éléments sont fixés, comme suit, par le décret du 20 décembre 1935 :

1° Importance de la récolte

15 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 200 et 300 hectolitres ;
18 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 301 et 400 hectolitres ;
22 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 401 et 1.000 hectolitres ;
26 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 1.0001 et 3.000 hectolitres ;
30 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 3.001 et 5.000 hectolitres ;
34 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 5.001 et 10.000 hectolitres ;
38 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 10.001 et 20.000 hectolitres ;
42 p. 100 lorsque la récolte est comprise entre 20.001 et 50.000 hectolitres ;
47 p. 100 lorsque la récolte excède 50.000 hectolitres.

Ces taux ne s'appliquent pas à des paliers successifs ; la récolte de chaque exploitation doit être considérée dans son ensemble et affectée du taux correspondant à la tranche dans laquelle elle se trouve placée.

Des dispositions particulières ont été édictées par les articles 3 et 7 du décret-loi du 30 juillet dernier, touchant : 1° le minimum de récolte (200 hectolitres), dont les viticulteurs doivent conserver la disposition ; 2° la réfaction des quantités de moûts ou de vins disparues à la suite d'opérations de concentration, ou utilisées à la préparation de moûts stérilisés, devant être vendus en nature pour la consommation de bouche, ou à la préparation de mistelles, de vins de liqueur, d'apéritifs à base de vin ou de vins doux naturels. Sur ces deux points, il conviendra de se reporter aux instructions données par la circulaire N° 659 du 13 août dernier, dans ses paragraphes 33 à 38.

2° Rendement à l'hectare

En considération du rendement à l'hectare, les taux de blocage prévus au paragraphe précédent sont majorés de :

10 p. 100 quand le rendement est compris entre 40 et 80 hectolitres à l'hectare ;

20 p. 100 quand le rendement est compris entre 81 et 100 hectolitres à l'hectare ;

30 p. 100 quand le rendement est compris entre 101 et 125 hectolitres à l'hectare ;

40 p. 100 quand le rendement est compris entre 126 et 150 hectolitres à l'hectare ;

50 p. 100 quand le rendement excède 150 hectolitres à l'hectare.

Bien entendu, dans tous les cas, le rendement moyen doit être déterminé d'après les éléments accusés à la déclaration de récolte : production globale exprimée en vendanges, en moût, ou en vin, et superficie productive du vignoble.

3° Augmentation de la superficie productive....

Lorsque, comparativement à l'année 1928, les déclarations de récolte de 1935 accusent une augmentation de superficie productive résultant de plantations nouvelles, les quantités de vin fournies par ces dernières plantations supportent un blocage supplémentaire de 30 p. 100. Ces quantités sont fixées, forfaitairement, d'après le rendement moyen obtenu, en 1935, sur l'ensemble de l'exploitation. Toutefois, la majoration de blocage n'est pas appliquée quand la production des nouvelles superficies plantées n'excède pas 200 hectolitres.

Pour déterminer si l'augmentation apparente de superficie productive en 1935 résulte de plantations nouvelles, le service aura à observer les instructions données aux paragraphes 24 à 27 de la circulaire N° 625 du 17 janvier 1935.

A la suite de fabrications de moûts stérilisés, de mistelles, de vins de liqueurs, etc., etc..., la production globale à considérer pour le premier élément du blocage pourra se trouver ramenée à un chiffre égal, sinon même inférieur, à la portion de récolte possible de la majoration de blocage. Dans un cas semblable, la majoration ne pourrait, il va sans dire, être calculée sur une base supérieure au reliquat de la récolte globale.

En aucun cas, les quantités de vin bloquées ne peuvent excéder 33 p. 100 pour les récoltes inférieures ou égales à 5.000 hectolitres et 50 p. 100 pour celles su-

périeures à 5.000 hectolitres. Dans le cas où l'application des divers éléments du blocage aboutirait à un pourcentage supérieur, il conviendrait de ramener celui-ci dans la limite prévue, suivant l'importance de la récolte.

Quelques exemples précisent le mécanisme des décomptes :

a. *Une exploitation a produit* 3.600 *hectolitres, à raison de* 93 *hectolitres à l'hectare. La superficie productive déclarée en* 1935 *n'excède pas celle de* 1928. Seuls, sont applicables les premier et deuxième élément du blocage.

1er élément :

$$\frac{3.600 \times 30}{100} = 1.080 \text{ hectolitres}$$

2e élément :

$$\frac{1.080 \times 20}{100} = 216 \text{ hectolitres}$$

Total .... 1.296 hectolitres

Comme le total excède 33 p. 100 de la récolte, il doit être ramené à 1.188 hectolitres.

b. *Une exploitation a produit* 6.215 *hectolitres à raison de* 62 *hectolitres à l'hectare. A la suite de nouvelles plantations, sa superficie productive est passée de* 97 *hectares* 10 *en* 1928 *à* 98 *hectares* 65 *en* 1935.

Les plantations récentes occupent 1 hectare 55 (98,65—97,10) : leur production est évaluée forfaitairement à 97 hectolitres $\frac{6.215 \times 1,55}{98,65}$; comme elle n'excède pas 200 hectolitres, les deux premiers éléments du blocage sont seuls applicables.

1er élément :

$$\frac{6.215 \times 34}{100} = 2.112 \text{ hectol. } 50$$

2e élément :

$$\frac{2.112,50 \times 10}{100} = 211 \text{ hectol. } 25$$

Total .... 2,323 hectol. 75

c. *Une exploitation a produit* 8.400 *hectolitres, à raison de* 96 *hectolitres à l'hectare. Sa superficie productive est passée de* 73 *hectares* 25 *en* 1928 *à* 87 *hectares* 50 *en* 1935.

La quantité de vin à maintenir à la propriété est fonction des trois éléments prévus :

1er élément :

$$\frac{8.400 \times 34}{100} = 2.856 \text{ hectolitres}$$

2e élément :

$$\frac{2.856 \times 20}{100} = 571 \text{ hectol. } 20$$

Le troisième élément du blocage est déterminé d'après la production des nouvelles plantations, dont la superficie atteint 14 hectares 25 (87 hectares 50—73 hectares 25) ;

— Production des nouvelles plantations :

$$\frac{8.400 \times 14,25}{87,50} = 1.368 \text{ hectolitres}$$

— Majoration de blocage :

$$\frac{1.368 \times 30}{100} = 410 \text{ hectol. } 40$$

(*A suivre.*) De Boisanger, Dubois.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus: Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr. ; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 300 à 350 fr. ; Gros plants 1935, 120 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Blancs de rouges, 6 fr. 50 à 7 fr. ».

Midi. — *Nîmes (20 janvier 1936).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 6 fr. » à 6 fr. 50 ; Montagne, 6 fr. 50 à 6 fr. 75 ; Costières, 6 fr. 75 à 7 fr. » ; Clairettes, 6 fr. 50.

Montpellier (21 janvier). — Vins rouges, 6 fr. » à 6 fr. 75 Rosé, 6 fr. à 6 fr 75 ; Blanc de blanc, 6 fr. » à 7 fr. 50.

Béziers (17 janvier). — Rouges 6 fr. 25 à 7 fr. » ; Rosés, 6 fr. à 6 fr. 25 ; Blancs, 6 fr. 50 à 6 fr. 75.

Minervois (19 janvier). — Marché d'Olonzac 1935, 6 fr. 50 à 7 fr.

Perpignan (18 janvier). — Vins rouges 9° à 12°, 6 fr. » à 7 fr. ». Chambre d'agriculture.

Carcassonne (18 janvier). — Vins rouges de 6 fr. » à 7 fr. ».

Narbonne (16 janvier). — Vins rouges de 5 fr. » à 6 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 81 fr. le quintal, orges, 48 fr à 50 fr. 60; escourgeons, 47 fr. à 49 fr.; maïs, 36 fr. à 45 fr.; seigle, 50 fr. » à 52 fr. »; sarrasin, 53 fr. à 57 fr.; avoines, 48 fr. » à 52 fr. — Sons, 38 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 34 à 38 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 85 fr., saucisse rouge, de 62 à 70 fr.; Esterting, de 45 à 55 fr.; nouvelles d'Algérie, 120 à 190 fr.; du Midi, 180 à 230 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 95 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 105 fr. à 180 fr.; foin, 135 fr. à 190 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 168 fr. 50 à 169 fr. 50,

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — BŒUF, 4 fr. » à 12 fr. ». — VEAU, 6 fr. » à 13 fr. ». — MOUTON, 6 fr. » à 30 fr. ». — DEMI-PORC, 5 fr. » à 7 fr. 50. — LONGE, de 6 fr. 50 à 9 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité. 7 fr.75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus); au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 400 à 550 fr. — Oranges, 250 à 300 fr. — Poires de choix, 450 à 950 fr.; communes, 120 à 300 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes. 120 à 300 fr. — Bananes, 250 à 325 fr. — Raisins, chasselas de Moissac, 900 à 1.200 fr. — Noix, 350 à 500 fr. — Noisettes, 450 à 550 fr. — Dattes, 350 à 750 fr. — Châtaignes, 80 à 120 fr. — Artichauts du Midi, 125 à 300 fr. — Choux de Bruxelles, 80 à 200 fr. — Choux-fleurs, 200 à 500 fr. — Oseille, 250 à 400 fr. — Epinards, 200 à 250 fr. — Tomates, 200 à 320 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 90 à 120 fr. — Poireaux, 125 à 225 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 15 à 50 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 500 à 1.200 fr. — Salsifis, 100 à 200 fr. — Crosnes, 350 à 450 fr. — Truffes, 60 à 80 fr. le kilo.

Le Gérant : H. BURON.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.